



De la terre à l'assiette

WORLD FOOD

Laissez vous tenter par la créativité du chef



«La boîte de Pandore» ♥ 360

Mix de Tapas du monde & produits d'exception

4 pers. minimum

Plats de partage, sans garnitures :

| | | |
|--|------|----|
| Mini Burgers Végétarien | 3pcs | 15 |
| Mini Burgers Boeuf | 3pcs | 16 |
| Mini Burgers Langoustine | 3pcs | 23 |
| Guacamole Exotique | | 18 |
| <i>Mangue fraîche, tomates, passion, oignons rouges, herbes fraîches</i> | | |
| Houmous, léger coulis de betteraves & pain pita | | 19 |
| Calamarettis frits aux herbes, piments & kimchi mayo ♥ | | 22 |
| Poulet Pop Corn, miel & gingembre ♥ | | 24 |
| Tacos mexicains pimentés | | 25 |
| <i>Galette de blé au poulet, chipotles, coriandre & pointe d'exotisme</i> | | |
| Strataciella de Burrata à la truffe d'été, focaccia maison | | 25 |
| <i>Huile d'olive aromatisée à la truffe</i> | | |
| Tartare de thon légèrement relevé, focaccia maison | | 26 |
| Duo de sashimis thon et/ou saumon (au choix) | | 28 |
| <i>Huile d'olive, wasabi & yuzu</i> | | |
| Poulpe grillé à l'ail rôti, pimientos de padrón & coulis de coriandre | | 29 |
| Boeuf croustillant sauce teriyaki & sésame ♥ | | 29 |



PANDORE

RESTAURANT

Origine des viandes : Suisse

Prix en CHF. TVA 8,1% comprise

Pour ceux qui ne veulent pas partager :

| | |
|---|----|
| Risotto aux asperges | 28 |
| Tataki de thon, duo de sésames (prune & wasabi), wakamé & riz | 36 |
| Picanha de boeuf, sauce chimichurri, frites fraîches & salade | 36 |
| Garnitures : | |
| Riz Japonais | 8 |
| Salade wakamé | 10 |
| Frites de pomme de terre ou de patates douces | 10 |
| Choux fleur frits, sweet chili sauce ♥ | 12 |
| Asperges grillées | 14 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Café gourmand | 12 |
| Assortiments de mochis glacés 4 pcs | 12 |
| Coulant au chocolat Valrhona, boule de glace | 12 |
| Brioche perdue ♥ | 13 |
| <i>Glace vanille, caramel au beurre salé & chouchous caramélisés</i> | |
| Salade de fraises « Clery de France » (suivant arrivage) | 14 |
| <i>Crème montée & sirop de verveine</i> | |

Nouveaux horaires : fermé le midi

Cuisine non stop de 17h à 22h du mardi au samedi

VINS AU VERRE

Rouges

| | | |
|---|-----|----|
| Pure Malbec 2020, Bodegas Trapiche | 1dl | 8 |
| Pinot Noir 2019, Domaine les Balisiers | 1dl | 10 |
| Heritage de Chasse Spleen 2019, Château Chasse Spleen | 1dl | 12 |

Blancs

| | | |
|-----------------------------------|-----|----|
| 50 cinquante 2020, Louis Chèze | 1dl | 8 |
| Chasselas 2021, Les frères Dutruy | 1dl | 10 |
| Chablis 2020, Charly Nicolle | 1dl | 12 |

Rosés

| | | |
|---------------------------------------|-----|----|
| Rose des vents 2022, Côteaux Varois | 1dl | 8 |
| Whispering Angel 2021, Cave d'Esclans | 1dl | 13 |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Origine des viandes : Suisse | Prix en CHF. TVA 8,1% comprise